

Il Festival delle cucine regionali
dei Borghi più Belli d'Italia

Ciborg
hi
d'Italia

Il Club de **I Borghi più Belli d'Italia** è nato nel 2001 con l'obiettivo di valorizzare l'Italia nascosta, ovvero l'inestimabile patrimonio costituito dall'insieme dei piccoli centri di arte, storia e cultura, spesso trascurati dai grandi flussi turistici, ma che sono il vero tessuto connettivo del nostro Paese. L'ingresso nel club è, infatti, vincolato ad una serie di requisiti di carattere strutturale, come l'armonia architettonica del tessuto urbano e la qualità del patrimonio edilizio pubblico e privato, e di carattere generale che attengono alla vivibilità del borgo in termini di attività e di servizi al cittadino. Dunque, l'appartenenza al club è motivo di grande orgoglio per i Comuni e di attenzione costante agli elementi che caratterizzano la qualità della vita. Oltre al patrimonio artistico e architettonico, le risorse che contribuiscono a definire il concetto di "Borghi più belli d'Italia" sono l'ambiente e le tradizioni enogastronomiche. L'idea di **CIBOrghi** d'Italia scaturisce proprio dalla necessità di valorizzare il patrimonio regionale delle tradizioni culinarie che costituiscono il vero valore aggiunto dell'offerta turistica italiana. Offida diventa, dunque, una vetrina per i piatti e i prodotti del territorio provenienti da tutta la penisola, ognuno con i suoi ingredienti particolari, ognuno con i suoi piccoli segreti gelosamente custoditi di borgo in borgo.

in collaborazione con:



CIÙ CIÙ
Solchi, radici...sgonni!

 **Banca Marche**

 **Picenopen**
VINEA QUALITÀ PICENA



www.ciborghiditalia.it

info.oikos@libero.it - Oikos 338.6689018

ORGANIZZAZIONE
OIKOS
AS. REG. 4/11

seguici anche su:



Immagine grafica: publisport - stampa: mediagart - distribuzione: webto



Ciborg
hi
d'Italia

Il Festival delle cucine regionali
dei Borghi più Belli d'Italia

Offida (AP)
15 ~ 19 luglio 2015

da **MERCOLEDÌ 15** luglio
a **VENERDÌ 17** luglio

Offida - MARCHE - (Ap) Associazione Ristoratori Offida	Maccheroncini con ragù Galantina con giardiniera
Carloforte - SARDEGNA - (Ca)	Cassuli alla carlofortina

da **MERCOLEDÌ 15** luglio
a **DOMENICA 19** luglio

Matelica - MARCHE - (Mc) Ristorante Country House Salomone	Panzanella Gnocchi al sugo d'oca Vincisgrassi Crescia sul fuoco con verdure Costine di maiale al miele
---	--

Rango - TRENTO - (Tr) Ristorante Il Catenaccio	Tortelli di pere e gorgonzola con noci di Bleggio Speck, formaggio di malga e pane nero Torta di noci di Bleggio Strudel
--	---

Tagliacozzo - ABRUZZO - (Aq) Orlandi Tartufi	Bruschetta al tartufo nero estivo Chitarrina al tartufo nero estivo Salmi e formaggi abruzzesi Piadina tartufata
--	---

Valle D'Itria - PUGLIA Giuseppe Lippolis Specialità Pugliesi	Orecchiette con patè di cime di rapa Cavatelli ceci, cozze e vongole Parmigiana di melanzane
---	--

Offida - MARCHE - (Ap) Associazione Ristoratori Offida	Olive ascolane Cremini
Civitella del Tronto ABRUZZO - (Te)	Arrosticini

Monterosso Almo SICILIA - (Rg)	Arancini Cannoli Siciliani
---	-------------------------------

da **VENERDÌ 17** luglio
a **DOMENICA 19** luglio

Civitella del Tronto ABRUZZO - (Te) Azienda agricola De Luca	Ceppe tradizionali abruzzesi con ragù Ceppe al tartufo nero estivo Hamburger di scottona
Grottammare - MARCHE - (Ap) Associazione Madonna della Speranza	Carbonara di pesce Frittura mista di pesce
Locorotondo - PUGLIA - (Ba) ProLoco di Locorotondo	Panzerotto con grano Senatore Cappelli Orecchiette con braciola al sugo

da **SABATO 18** luglio
a **DOMENICA 19** luglio

Offida - MARCHE - (Ap) Associazione Ristoratori Offida	Coniglio ripieno Tre Sei Nove
--	----------------------------------

Esposizione prodotti tipici
ed enogastronomici provenienti
dai comuni dei BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA
a cura di



gli eventi

CENE A TEMA | SHOW COOKING | LARGO DELLA MUSICA - ore 20,30
costo cena € 30,00 vini inclusi

Martedì 14	CENA SICILIANA Chef Lucia Mazzullo
Mercoledì 15	CENA PICENA Chef Daniele Citeroni
Giovedì 16	CENA TRENTO Chef Antonio Rimmaudo
Venerdì 17	CENA PUGLIESE Chef Giuseppe Lippolis
Sabato 18	CENA ABRUZZESE Chef Fernando De Luca

CONVEGNO | Sabato 18 luglio - Sala Spaziolino - ore 17,00
Wine Bar presso Enoteca Regionale Marche, Vinea

Strategie di Marketing turistico e Social Media

Proiezione video e premiazione
del contest instagram #EXPOBORGHI
Aperitivo finale



PHOTOWALK | Domenica 19 luglio - Piazzale Merlettaie
ore 10,00

Passeggiata fotografica con guida,
degustazione e ingressi gratuiti
alle principali attrattive turistiche di Offida
#OFFIDAPHOTOWALK